酵素活性化！

熟成乾燥庫

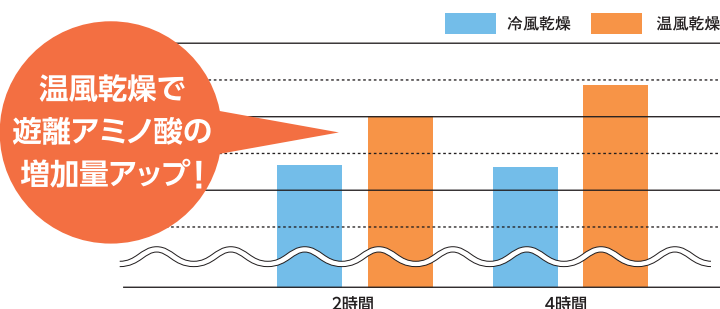
FDD-12A

酵素を活性化する熟成乾燥！

酵素活性化で旨味成分が増加

温風乾燥（28～40℃）に対応。その温度域での熟成乾燥により魚肉中のたんぱく質分解酵素が活性化し、たんぱく質を分解することで、短時間で旨味成分である遊離アミノ酸を増加させます。

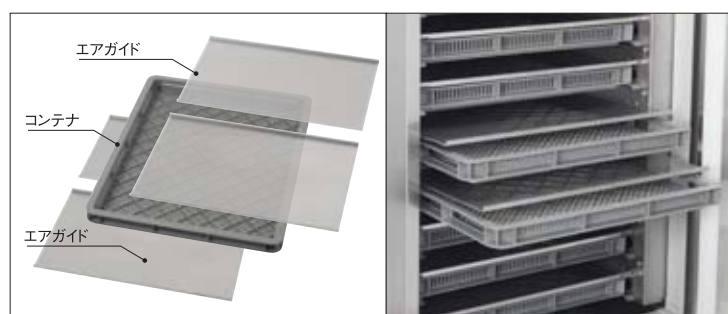
● 衛生管理機器で確実に前処理してください。

■冷風乾燥・温風乾燥での遊離アミノ酸量比較

多品種を一度に乾燥可能

各コンテナを仕切り、乾燥効率の向上、及び下のコンテナへの液垂れを防止する「エアガイド」を搭載。液垂れによる味移りが無いため、多品種の乾燥を一度に行うことができます。

FDD-12A

乾燥時間目安

- アジ（80g/180匹）乾燥温度35℃　乾燥時間 約3時間
- イカ（200g/48匹）乾燥温度35℃　乾燥時間 約2時間
- タイ（300g/48匹）乾燥温度35℃　乾燥時間 約4時間30分

● 本データは、社内テストによる参考値です。
● 魚の重さは処理後の平均値です。
● 乾燥時間は、質量比80～90%に乾燥させるまでとしています。

温風、寒風、冷風　3つの乾燥温度帯に対応

酵素を活性化し、旨味成分といわれる遊離アミノ酸の増加効果がある「温風乾燥（28〜40℃）」だけでなく、「冷風乾燥（15〜28℃）」、「寒風乾燥（5〜15℃）」にも対応。
5〜40℃の広範囲で乾燥温度を設定することができます。

温風乾燥	28〜40℃
冷風乾燥	15〜28℃
寒風乾燥	5〜15℃

10通りのコース設定

「連続乾燥運転」だけでなく、「乾燥運転から冷蔵運転」、「冷蔵運転から乾燥運転」の乾燥パターンを選択可能。ご希望に合わせて10通りのコース設定ができます。例えば、出勤時間に合わせて乾燥を完了させるなど、使い方に合わせた設定が可能です。

注）冷蔵運転（5℃一定・調整不可）は一時保存用の機能です。
　乾燥運転後はすみやかに冷凍庫等へ移してください。

▼連続乾燥運転
乾 燥

▼乾燥運転 → 冷蔵運転
乾 燥 → 冷 蔵

▼冷蔵運転 → 乾燥運転
冷 蔵 → 乾 燥

脱着可能な側面パネルは丸洗いOK!

側面パネルは脱着可能、清掃が容易です。
普段手の届かない側面パネルの奥も清掃できます。

注）清掃する時は手袋を着用してください。

側面パネル
取外可能

独自の脱臭機能

脱臭機能「触媒燃焼法（白金触媒）※」を搭載。触媒を通過した臭気成分を燃焼分解し、乾燥中のニオイを抑えます。

※20℃設定以上の乾燥温度帯で作動

■仕様

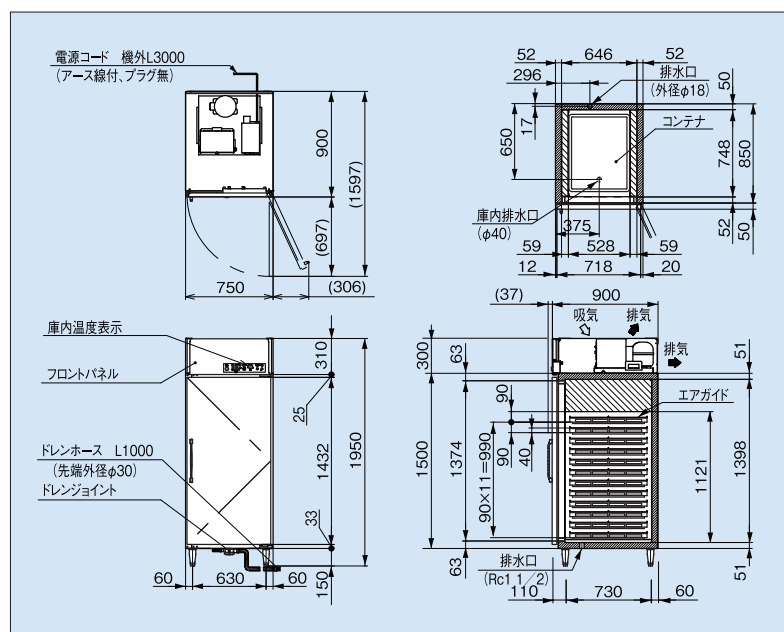
形式		FDD-12A
電源/電源容量		三相200V　50/60Hz　2.4kVA
消費電力（50/60Hz）		2145／2275W
外装		ステンレス鋼板 フッ素プレコートステンレス鋼板（フロントパネル・扉）
庫内温度		マイコン制御　5〜40℃調整可能
脱臭方式		触媒燃焼法
外形寸法		幅750×奥行900×高さ1950（〜1980）mm
質量		200kg
コンテナ	外形寸法	幅520×奥行662×高さ47mm
	個数	12個
エアガイド	外形寸法	幅520×奥行331×高さ10mm
	枚数	24枚

■オプション

吊るし棒・金具

キャスター

ガラス扉

■外形図

■干物乾燥の関連機器

ホシザキ電機

電解水生成装置
酸性電解水専用タイプ
● WOX

電解水生成装置
● ROX

● ブラストチラー&
ショックフリーザー

● 真空包装機

● プレハブ庫

ホシザキ製品をお選びいただく際の目安として、またご購入後正しくお使いいただくために必ずお読みください。

安全に関するご注意

- ●ご購入に際しましては、各機種カタログ掲載の使用条件、設置条件を満たしているか必ずご確認ください。
- ●このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- ●ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ●このカタログに掲載の製品は日本国内仕様です。
- ●このカタログに掲載の製品は医療用ではありません。

食品衛生法に基づく食品等事業者の法的責務

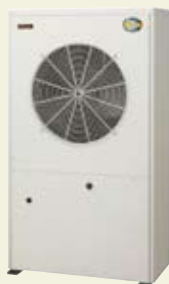
食品衛生法により、食品等事業者は自らの責任において食品の安全性を確保するようもとめられています。
製品の安定した性能維持のために毎日の点検・清掃をおこない、衛生的にお使いください。

HOSHIZAKI
http://www.hoshizaki.co.jp

ホシザキ電機株式会社
本社／〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館 3-16 (0562) 97-2111
東京／〒108-0074 東京都港区高輪 2-20-32 (03) 5791-8021
大阪／〒540-0026 大阪市中央区内本町 2-2-12 (06) 4792-5501

CALL ME! HOSHIZAKI
436 カ所のサービスステーションで全国をくまなくネットするホシザキグループ（2015 年 6 月末現在）
お問い合わせ、ご用命は、最寄りの各販社、営業所へお気軽にどうぞ。

ホシザキ北海道株式会社 (011) 841-4433　ホシザキ東京株式会社 (03) 5791-8001　ホシザキ京阪株式会社 (06) 6762-5351　ホシザキ北九株式会社 (092) 471-7396
ホシザキ東北株式会社 (022) 728-9511　ホシザキ湘南株式会社 (045) 650-6121　ホシザキ阪神株式会社 (06) 6886-5691　ホシザキ南九株式会社 (099) 813-0007
ホシザキ北関東株式会社 (048) 660-2311　ホシザキ北信越株式会社 (076) 240-2266　ホシザキ中国株式会社 (082) 293-9451　ホシザキ沖縄株式会社 (098) 861-1240
ホシザキ関東株式会社 (03) 3943-6201　ホシザキ東海株式会社 (052) 563-5581　ホシザキ四国株式会社 (087) 811-5610

Nestor

●冷水チラー

●真空マイクロ波解凍機

● 熟成乾燥庫

熟成乾燥庫を使用する際のご注意

- ●乾燥する食材は、衛生管理機器で確実に前処理してください。
- ●天井と製品のすき間は、30cm以上離して、機械室をふさがないようにし、換気扇などで風通しを良くしてください。
- ●大気中に塩分が多く含まれる環境では使用しないでください。製品が腐食することがあります。
- ●ご使用、清掃の際、機械室に水がかからないようにしてください。製品が故障する原因となります。

⚠ 熟成乾燥庫の安全に関するご注意

- ●このカタログ記載の商品は屋内用です。雨水のかからない場所でお使いください。
- ●ご使用の前に「取扱説明書」と「据付工事説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ●電気工事、排水工事が必要です。お買い上げの販売店または資格のある専門業者にご相談ください。
- ●漏電遮断器（感度電流15mA、過電流保護機能付）を取付けてください。（容量15A）

営業担当者または販売店にご相談ください。　eigyo@nes-tor.co.jp　※本仕様は品質向上のため予告なく変更する場合があります。

製造元

本　　社／〒474-0001 愛知県大府市北崎町大清水4-1 営業部／☎〈0562〉46−8400
東京営業所／☎〈03〉5951−8411
名古屋営業所／☎〈052〉324−0050
大阪営業所／☎〈06〉6763−3617

URL http://www.nestor.jp/

●お求めは信用ある当店で

このカタログは環境にやさしい植物油インキを使用して印刷しています。
このカタログは再生紙を使用しています。
このカタログの記載内容は2015年8月現在のものです。

乾燥庫
1508A-20